

LA PILOTA VALENCIANA



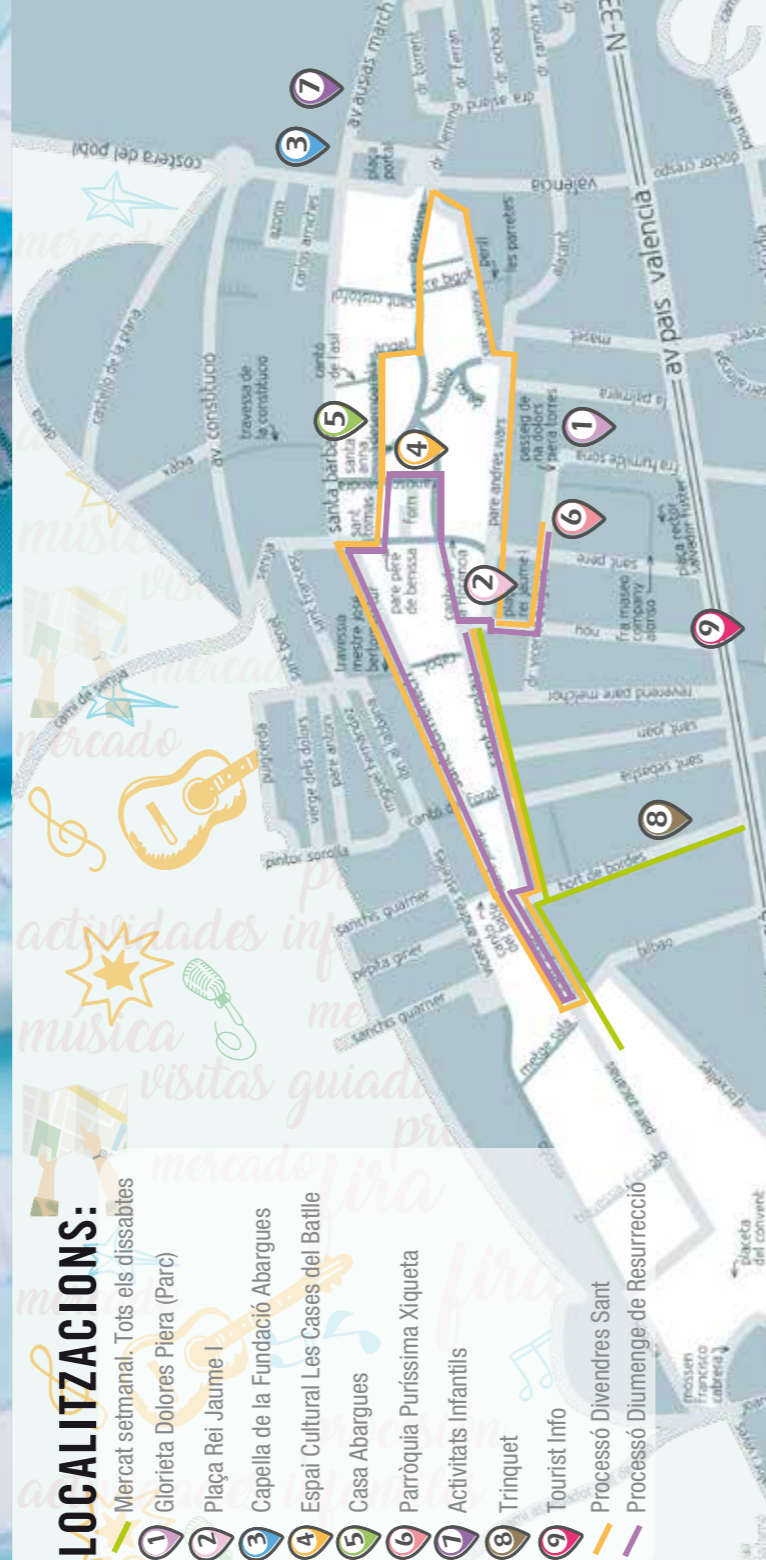
La **pilota valenciana** és l'esport de pilota propi dels valencians. Encara que normalment se la coneix simplement com *Joc de Pilota*, es denomina així per a distingir-la d'altres esports similars, com el de pilota basca, que normalment es juguen contra un mur. Baix la denominació genèrica de Pilota *valenciana* hi ha tota una sèrie de modalitats que es diferencien entre si segons el tipus de pilota amb què es juga, el recinte de joc o les comarques que es practiquen.

Excepte en el cas del frontó, totes les modalitats de la pilota valenciana es caracteritzen perquè els jugadors se situen enfrontats cara a cara, separats per una corda o unes ratlles en el sòl i han de colpejar la pilota amb la mà (que portarà unes proteccions especials segons el tipus de pilota). En general, es pot jugar al carrer (*Galotxa, Llargues i Raspall*), o en un trinquet (*Escala i corda i Raspall*).

Tant en les modalitats que es practiquen en el **trinquet** com en les de carrer, hi ha algunes característiques del joc que criden molt l'atenció de les persones que el veuen per primera vegada. Com la participació directa del públic en el joc, ja que la zona ocupada pels assistents és també zona de joc i, a més, molt estratègica. La denominació dels jugadors que, segons la seua posició en el terreny de joc, són: *Restador, mitger o punter*. La puntuació dels jocs: *Quinze, Trenta, Val i joc* i, especialment, la presència dels *marxadors* que, a més d'àrbitres, actuen com a corredors d'apostes, *les travesses*. Amb tot això es genera un ambient singular que val la pena conèixer si es té l'oportunitat.

LOCALITZACIONS:

- 1 Mercat setmanal. Tots els dissabtes
- 2 Glorieta Dolores Plera (Parc)
- 3 Plaça Rei Jaume I
- 4 Capella de la Fundació Abargues
- 5 Espai Cultural Les Cases del Batlle
- 6 Casa Abargues
- 7 Parròquia Puríssima Xiqueta
- 8 Activitats infantils
- 9 Trinquet
- 10 Tourist Info
- 11 Processó Divendres Sant
- 12 Processó Diumenge de Resurrecció



Creama
c/ Escoto, 72
03720 Benissa
Tel. 965 732 100

Espai Cultural Les Cases del Batlle
c/ Puríssima, 38
03720 Benissa
Tel. 965 731 313

Tourist Info Benissa
Avda. País Valencià, 97
03720 Benissa
Tel. 965 732 225 | 627 307 511
E-mail: turismo@ajbenissa.es
@benissaturisme

Tourist Info Benissa Playa
Avda. de la Marina, 307
03720 Benissa
Tel. 966 498 361



Desplaça't en Benibús
Consulta els horaris:
www.benissa.net/benibus



Este programa està subjecte a possibles canvis



VIU LA PASQUA A BENISSA

DEL 12 AL 26 D'ABRIL 2019



www.benissa.es

#PascuaBenissa #DiscoverBenissa

DIVENDRES 12 D'ABRIL

20.00 h **CONCERT** de la *Societat Lírica i Musical de Benissa* en el Centre d'Art Taller d'Ivars (Plaça Germans Ivars, 3-5)

DISSABTE 13 D'ABRIL

20.00 h **CERCAVILA**.
21.00 h **PREGÓ DE FESTES**
en l'Església de la Puríssima Xiqueta.
24.00 h **ORQUESTRA La Tribu**. Plaça Rei Jaume I.

DIUMENGE 14 D'ABRIL

DIUMENGE DE RAMS
11.30 h **BENEDICCIÓ dels rams** en el Convent i Processó fins a la Parròquia de la Puríssima Xiqueta.
17.30 h **PARTIDA DE PILOTA VALENCIANA**
al Trinquet. C/ Hort de Bordes, 9.
Preu: 8 € - Jubilats: 7 €
Menors de 16 anys: gratuït.

DILLUNS 15 D'ABRIL

17.00 h - 19.00 h **VISITA GUIADA DE PASQUA**
Visita experiencial pel Centre Històric de Benissa en castellà.
Elabora la teua pròpia Mona de Pasqua i coneix la nostra villa medieval.
Panaderia Dulcipan (màx: 20 per.)
Eixida: Plaça Rei Jaume I. **Preu:** 2 €
Inscripcions: Fins a les 10.00h del mateix dia en **Tourist Info Benissa:** 965 732 225
turismo@ajbenissa.es

19.30 h i 20.30 h **MÚSICA INTERIOR**

Cicle de micro concerts en espais singulars.
Miniatures de cambra del Barroc Galant a càrrec d'Agostino Cirillo, (traverso barroc) i Eva Martínez (clavecí)
Lloc: Capilla de la Fundación Abargues. Plaça Portal, 4. **Aforament:** 50 persones.
No es permetrà l'accès una vegada haja començat el concert.

DIMARTS 16 D'ABRIL

17.00 h - 19.00 h **VISITA GUIADA DE PASQUA**
Visita experiencial pel Centre Històric de Benissa en castellà.
Elabora la teua pròpia Mona de Pasqua i coneix la nostra villa medieval.
Panaderia Navarro (màx: 20 per.)
Eixida: Plaça Rei Jaume I. **Preu:** 2 €
Inscripcions: Fins a les 10.00h del mateix dia en **Tourist Info Benissa:** 96 573 22 25
turismo@ajbenissa.es

DIMECRES 17 D'ABRIL

17.00 h - 19.00 h **VISITA GUIADA DE PASQUA**
Visita experiencial pel Centre Històric de Benissa en anglès.
Elabora la teua pròpia Mona de Pasqua i coneix la nostra vila medieval.
Cafeteria Padesucre (màx: 10 per.)
Eixida: Plaça Rei Jaume I. **Preu:** 2 €
Inscripcions: Fins a les 10.00h del mateix dia en **Tourist Info Benissa:** 965 732 225
turismo@ajbenissa.es

19.30 h i 20.30 h **MÚSICA INTERIOR**

Cicle de micro concerts en espais singulars.
Un viatge en arpa a càrrec d'Úrsula Segarra
Lloc: Casa Abargues. C/ Desemparats, 7
Aforament: 30 personas.
No es permetrà l'accès una vegada haja començat el concert.

DIVENDRES 19 D'ABRIL

20.30 h **DIVENDRES SANT.** Processó del Sant Enterrament.

DIUMENGE 21 D'ABRIL

13.00 h **DIUMENGE DE RESURRECCIÓ.**
Processó de l'Encontre.

ACTIVITATS INFANTILS "LA MONA DE PASQUA"

Lloc: Casal d'Associacions. Av. Ausiàs March, 3
Dirigit a xiquets/es d'entre 3 a 12 anys. Places limitades. Preu 1 taller: 9 € (Tots: 34 €)
Opcions: Guarda matineria de 08.00 h - 09.00 h i menjador fins a les 14.00 h
Tallers:
Dijous 18. CREEM NATURA.
Dimarts 23. ESGRAFIAT ARTÍSTIC I OUS DE PASQUA.
Dimecres 24. 3 EN RATLLA DE PASQUA.
Dijous 25. EXCURSIÓ DE PASQUA.
Divendres 26. FESTIVAL COUNTRY DE PASQUA.
Inscripcions: TAKATUKA fins al 10 d'abril.
Tel.: 965 270 564. **Email:** direccion@takatuka.es



RECEPTA DE LA MONA DE PASQUA

Ingredients. Per a 4 persones:

900 g Sucre (per a la massa)
100 g Sucre (per a empolverar)
200 g de llevat de fleca.
¼ l Oli.
3 k Farina de força (de fleca)
¾ l Aigua.
12 Ous.
Les ratlladures de corfa de 2 llimes.

Preparació

1. S'estén la farina en una superfície llisa formant dos munts amb un buit en el centre de cadascun d'ells. En un dels buits s'introdueix el sucre i en l'altre el llevat.
2. Es reparteix l'aigua entre tots dos a fi que es puguin desfer bé els ingredients. Es mesclen els dos monticles i es pasten. S'incorporen els ous, les ratlladures de corfa de llima i es continua pastant. S'incorpora, a poc a poc, l'oli.
3. Es continua treballant fins a aconseguir una massa fina i elàstica. Es deixa reposar la mescla fins que puge, mantenint-la tapada en un lloc càlid. A continuació, es deposita sobre una taula en la qual s'haurà estés un drap blanc de tela. Se separen porcions de la massa i es treballen amb els punys donant-los una forma estirada per a formar mones (redones o en forma d'entrepà). Es col·loca cadascuna d'elles en un paper oliat. Es pinten amb ou, s'empolvoren de sucre i es col·loca un ou cru en el centre. Es tallen dues tires de massa i es creuen sobre l'ou. S'enforna a temperatura suau una mitja hora.